

## lager jeczmienny

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale zero	5 kg (60.2%)	--- %	6
Ziarno	Cookie viking malt	2.3 kg (27.7%)	76 %	50
Ziarno	Viking Melanoidynowy	1 kg (12%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	40 g	20 min	15 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	7 min	7.5 %
Na zimno	Hallertau Spalt Select	40 g	10 dni	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand diamond lager yeast	Lager	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	erytyrol	100 g	Gotowanie	3 min